

Ana Carolina Cabral  
Carvalhoes Costa<sup>a</sup>

Patrícia Nasser Issy<sup>a</sup>

Ieda Maria Sapateiro Torres<sup>a</sup>

Marcelita Portilho de  
Oliveira Armondes<sup>a</sup>

Telma Alves Garcia<sup>a</sup>

Virgínia Farias Alves<sup>a\*</sup>

<sup>a</sup>Universidade Federal de Goiás  
(UFG), Faculdade de Farmácia.

\*Autor para correspondência:  
Laboratório de Pesquisa em Controle  
de Qualidade de Alimentos e  
Medicamentos - Faculdade de  
Farmácia - UFG. Av. Universitária,  
esq. com 1ª Avenida, Setor  
Universitário, CEP: 74605-220,  
Goiânia/Goiás - Brasil. E-mail:  
vi.nz@terra.com.br. Telefone:  
+55(62)3209 6501.



Congresso de Ciências  
Farmacêuticas do Brasil Central



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE GOIÁS  
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-  
GRADUAÇÃO  
Endereço: BR-153 - Quadra Área  
75.132-903 - Anápolis -  
revista.prp@ueg.br

Coordenação:  
GERÊNCIA DE PESQUISA  
Coordenação de Projetos e Publicações

Publicação: 19 de setembro de 2013

## QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE PRODUTOS LÁCTEOS ANALISADOS NO LABORATÓRIO DE CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS DA FACULDADE DE FARMÁCIA, UFG.

*Microbiological quality of dairy products analyzed in the Laboratory of Food Quality Control, College of Pharmacy, UFG.*

### RESUMO

Os produtos lácteos representam importante veículo de disseminação de doenças por constituírem excelente substrato nutricional para desenvolvimento de diversos micro-organismos patogênicos. O presente estudo avaliou a qualidade microbiológica de diferentes derivados lácteos encaminhados por demanda espontânea ao Laboratório de Controle de Qualidade de Alimentos da Faculdade de Farmácia da UFG entre setembro de 2009 e agosto de 2012. Os alimentos avaliados foram queijo minas frescal, leite em pó instantâneo, coalhada, queijo muçarela, ricota fresca, leite pasteurizado, bebida láctea fermentada e sorvete. As análises microbiológicas foram realizadas conforme a solicitação dos clientes, seguindo as legislações vigentes, e incluíram contagem de mesófilos aeróbios totais (MT), bolores e leveduras (BL), determinação de coliformes totais (CT) e termotolerantes (CTT), *Salmonella* sp, *Staphylococcus* coagulase positivos (Sc). Das 499 amostras avaliadas, 36 (7,2%) não atendiam os parâmetros microbiológicos determinados pela legislação. As causas de reprovação dos produtos foram: MT (11,1%); BL (16,7%); CT (27,8%); CTT (47,2%), Sc (27,8%), sendo que 8,3% das amostras apresentavam simultaneamente níveis excedentes de CTT e Sc; 8,3% de CT e BL e 5,5% de CT e MT. *Salmonella* sp. não foi isolada em 25 g de nenhum dos produtos avaliados. Dentre os alimentos, leite pasteurizado foi o produto com maior número de amostras em desacordo com a legislação (21,4%). Os resultados obtidos reforçam a necessidade de controle da produção de produtos lácteos de modo a fornecer ao consumidor um produto microbiologicamente seguro.

**Palavras-Chave:** Qualidade dos Alimentos; Produtos Lácteos; Controle de Qualidade

### ABSTRACT

Dairy products constitute an important vehicle for foodborne diseases, once that they offer excellent nutritional substrate for development of various pathogenic microorganisms. The present study evaluated the microbiological quality of dairy products forwarded by spontaneous demand to the Laboratory of Food Quality Control, College of Pharmacy/UFG, between September 2009 and August 2012. The feedstuff were soft minas cheese, instant milk powder, curd, mozzarella cheese, fresh ricotta, pasteurized milk, fermented milk drinks and ice cream. Microbiological analyzes were performed following customers' request, according to current regulations, and included total aerobic mesophilic count (MT), moulds and yeasts (BL); determination of total (CT) and thermophilic coliforms (CTT), *Salmonella* sp and coagulase positive *Staphylococcus* (Sc). From the 499 samples tested, 36 (7.2%) did not meet microbiological parameters determined by current regulations. The causes of products failure were: MT (11.1%); BL (16.7%), CT (27.8%); CTT (47.2%) and Sc (27.8%). Furthermore, 8.35% of the samples presented, at the same time, high levels of CTT and Sc; 8.3% for TC and BL and 5.5% for CT and MT. *Salmonella* sp. was not isolated from 25g of any of the tested food. Pasteurized milk was the product with highest number of samples in disagreement with the regulations (21.4%). These results reinforce the need to control the production of dairy products in order to assure microbiological safety to consumers.

**Keywords:** Food Quality; Dairy Products, Quality Control